

AUTHENTIC THAI FOOD

Zutaten Pad Thai

Hauptgericht 4 Personen

1 Glas Pad Thai Sauce

5dl Thai Bouillon

400 g Rüebl

100 g Sellerie

4 Frühlingszwiebeln

200 g Mungbohnen sprossen

250 g Reisnudeln



Thai Wók
KITCHEN

www.thaiwokkitchen.ch

So geht's!

- Reisnudeln in lauwarmen Wasser ca. 20 Min einweichen lassen - danach abtropfen lassen
- Pad Thai Sauce gut schütteln und in einen Topf geben, Thai Bouillon dazu geben
- Rüebl, Sellerie & Frühlingszwiebeln rüsten und in kleine Stäbe schneiden - in die Sauce geben
- Gemüse in die Sauce geben und auf mittlerer Hitze kochen lassen
- Reisnudeln dazu geben alles gut umrühren und weiter köcheln lassen
- Kurz vor dem servieren Mungbohnen sprossen unter rühren
- Je nach Geschmack in einer separaten Pfanne Tofu, Poulet oder Crevetten anbraten und darunter geben
- Auf dem Teller ein bisschen gehackte Erdnüsse und Limettenviertel als Dekoration darüber geben